Bondiola de cerdo, remolacha y raviol de manitas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Humo liquido: 1 cda.
Azúcar Negra: 100 grs.
Cebollas: 2 Unidades
Vino Tinto: 1 L
Orégano fresco: 2 Ramas
Bondiola de cerdo: 1 Unidad
Sal entrefina: A gusto

Raviol de manitas

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Tomillo: 3 Ramas
Ajo: 3 Dientes
Manitas de cerdo: 1 k
Agua: 1 L
Masa de wan tan: 1 Paquete
Fondo de Carne: 1 L
Sal y pimienta negra: A gusto

Remolachas

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto
Remolachas pequeñas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la **bondiola** en medallones anchos, sazone con sal y pimienta negra
- En una sartén bien caliente con dos cucharadas de aceite neutro selle los medallones de *bondiola* de ambos lados hasta dorarlos.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En un bowl coloque azúcar negra, vino tinto y el humo líquido, mezcle bien.

Remolachas

- En una *cacerola* con abundante agua caliente con sal cocine las remolachas con piel hasta que estén tiernas, deben tener todas el mismo tamaño y preferentemente deben ser pequeñas
- Terminada la cocción, retírelas del agua y una vez frías pélelas.
- Corte las remolachas al medio.

Raviol de manitas

- Coloque el fondo de carne en una *cacerola*, incorpore las manitas de **cerdo** previamente cortadas a la mitad, las ramas de *tomillo*, los dientes de *ajo*, sal y pimienta, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 2 horas.
- Terminada la cocción déjelas enfriar dentro del fondo y luego separe la carne del *hueso*.
- Coloque en la procesadora la carne de las manitas junto con una parte del fondo de la cocción, procese y vierta la preparación en un molde siliconado con divisiones, luego reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.
- Pasado el tiempo de reposo retire el molde y desmolde cada cuadradito.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine las tapas de masa de wan tan solo unos segundos, luego sumérjalas en un bowl con agua helada para cortar la cocción, por ultimo séquelas con un paño húmedo.

Armado

- En una placa acomode como base las cebollas, agregue los dientes de *ajo*, las ramas de *romero* y encima acomode los medallones de *bondiola* sellados, incorpore el vino con azúcar negra y cubra la placa con papel aluminio, cocine en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 6 horas o hasta que estén tiernas.
- En una placa con aceite de oliva acomode las mitades de remolachas, sazónelas con sal y pimienta y nuevamente humedézcalas con hilos de aceite de oliva
- Cocine en horno precalentado hasta dorarlas.
- Tome una tapa de wan tan y acomode en el centro un cuadradito de relleno de manitas de *cerdo*, luego envuelva superponiendo los bordes de la masa, proceda del mismo modo con el resto.
- Al momento de servir el plato pinte los ravioles con aceite y caliéntelos en el microondas durante 20 segundos.

Presentación

- En el plato de presentación sirva un medallón de *bondiola* junto con los jugos de la cocción, luego acomode dos ravioles de manitas de *cerdo* y las remolachas
- Decore con pétalos de rosas y brotes de **remolacha**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-de-cerdo-remolacha-y-raviol-de-manitas